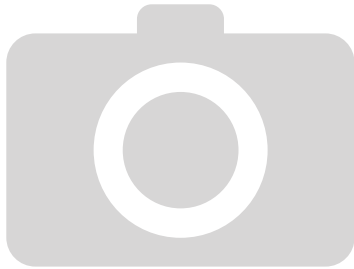


Anansaowe koła



FORGIELKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	15 dkg
mleczko	1 szkl
woda	0,5 szkl
jajko	1 szt
cukier	
olej do smażenia	
posiekane pistacje	
sól	
ananas	1 puszka
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, mleko, wodę i jajko zmiksować ze szczyptą soli i cukru na gładkie, gęste ciasto. Krążki ananasa osączyć, przesmażyć na 2 łykach oleju. Łyżkę oleju rozgrzać na małej patelni. Wlać niewielką ilość ciasta, rozprowadzić po dnie. Na środek położyć krążek ananasa. Posypać cukrem pudrem i pistacjami